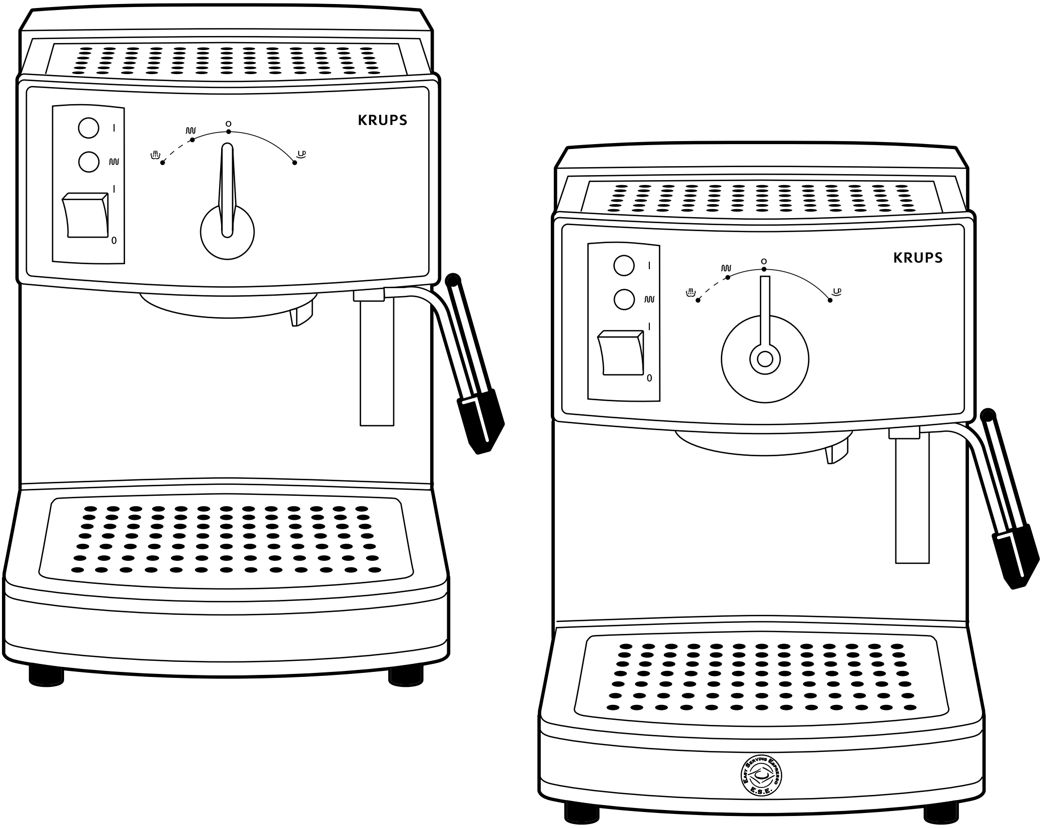
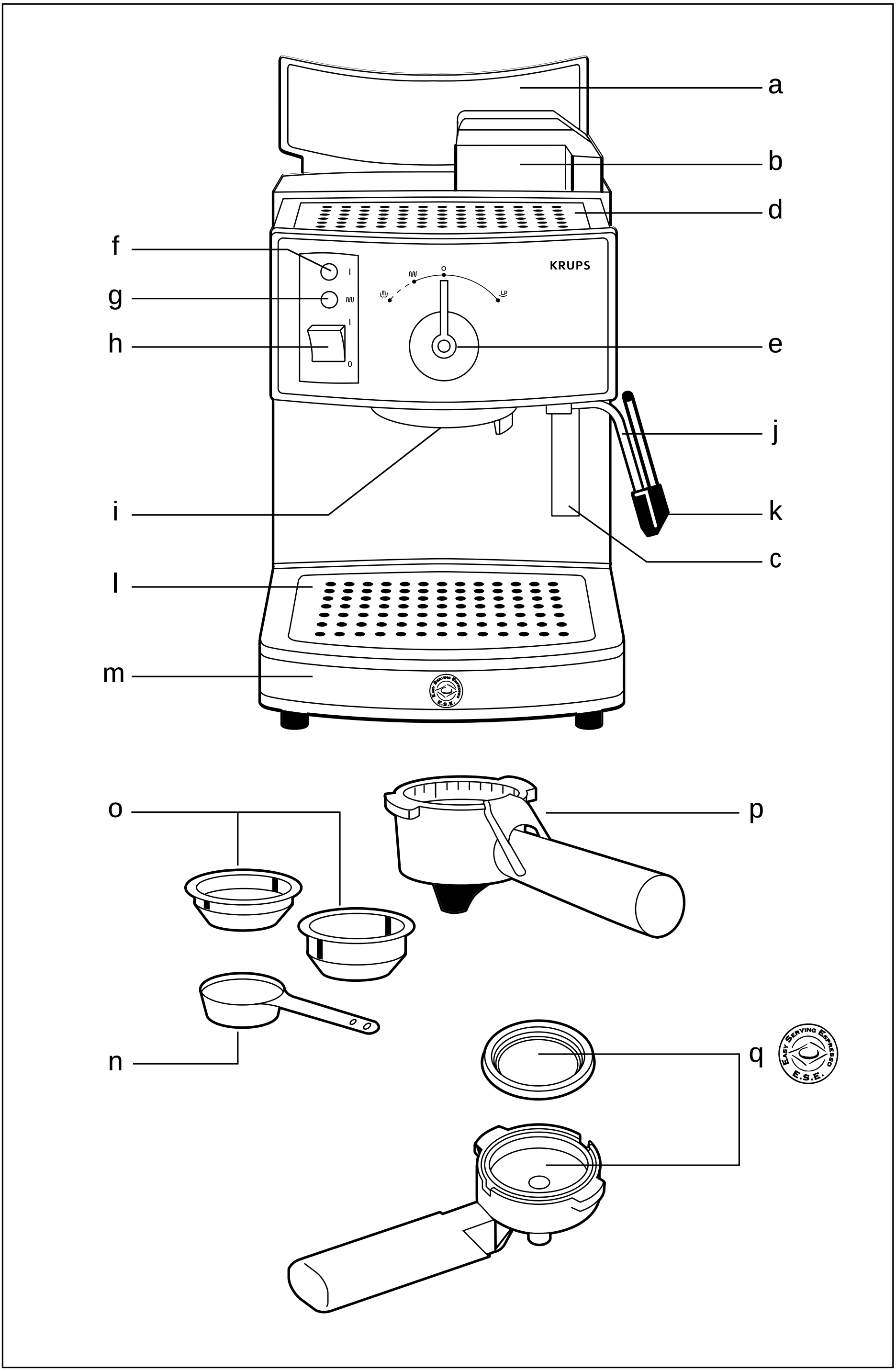
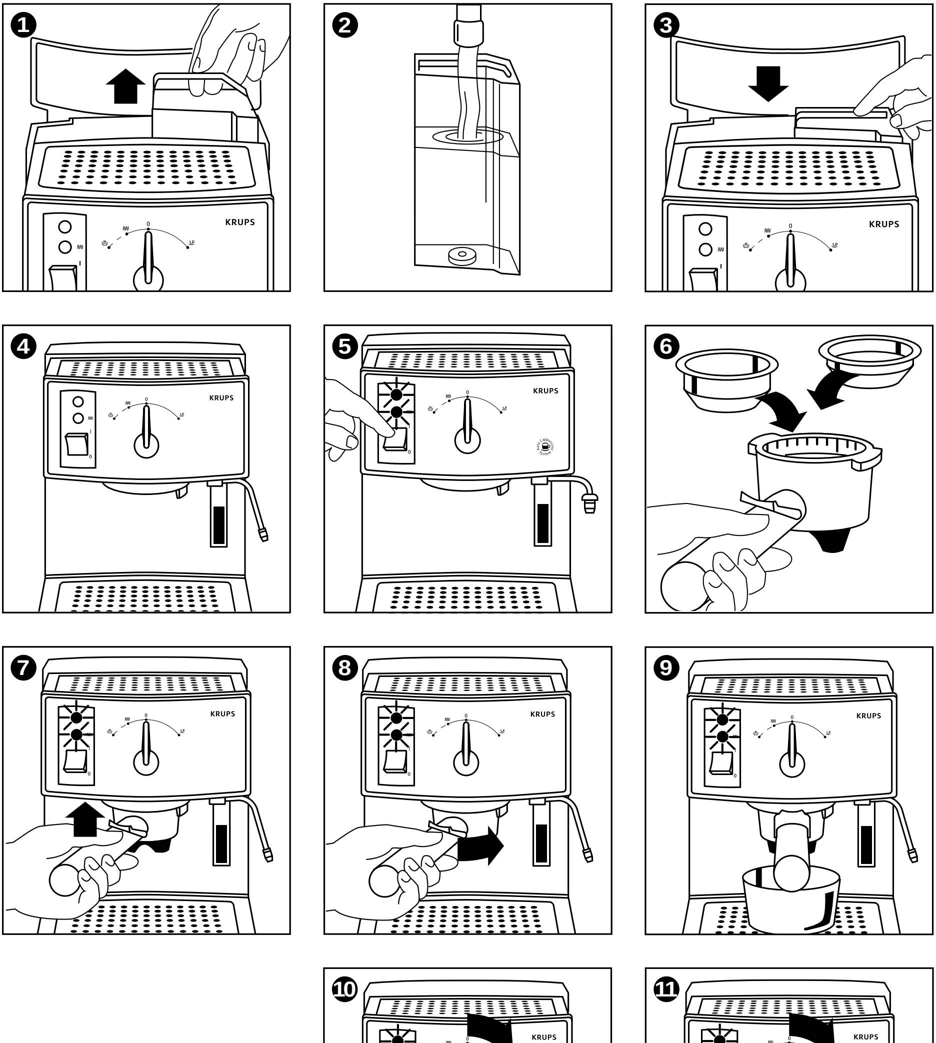
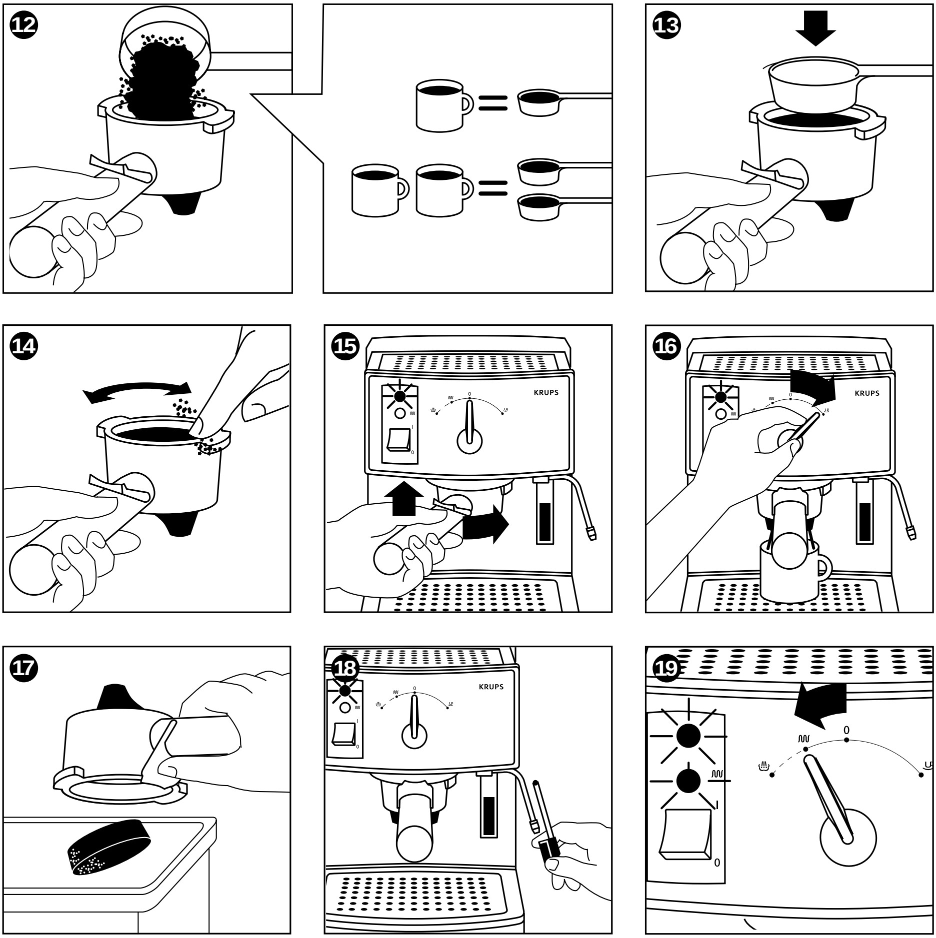
KRUPS

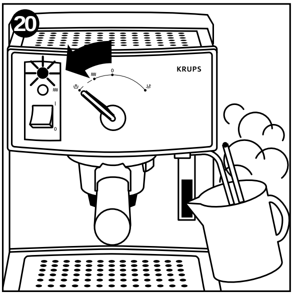


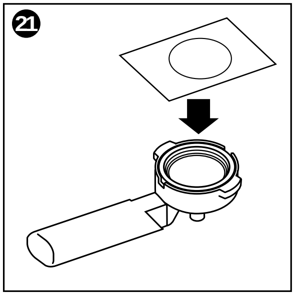
www.krups.com

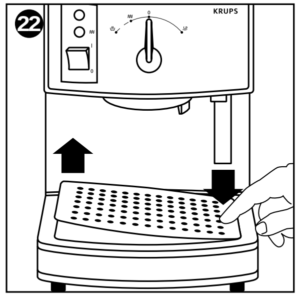

a
b
d
f
g
h
e
KRUPS
j
i
k
c
l
m
o
p
n
q
Easy Serving Espresso
E.S.E.

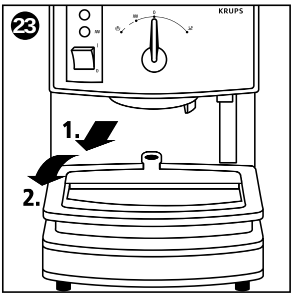

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
KRUPS

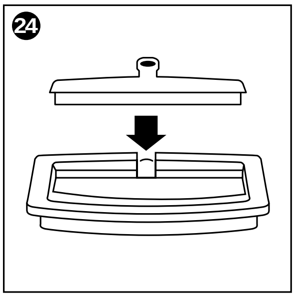

12
13
14
15
KRUPS
16
KRUPS
17
18
KRUPS
19
0
I
0

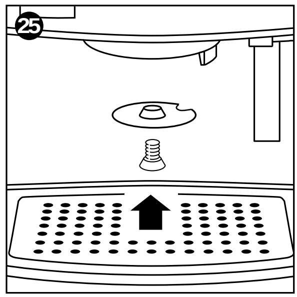

20
KRUPS

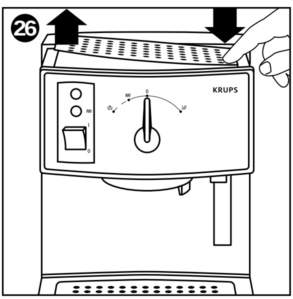

21

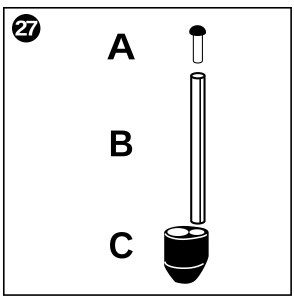

22
KRUPS

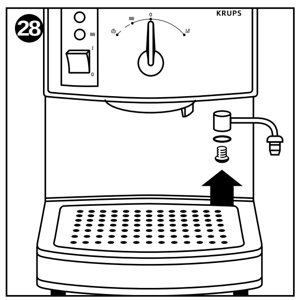

23
KRUPS
1.
2.


24


25


26
KRUPS


27
A
B
C


28
KRUPS

KRUPS

Espresso Novo Plus FNC1/FNC2/FNC3

Deutsch

Beschreibung

- **a** Deckel
- **b** entnehmbarer Wasserbehälter
- **c** Wasserstandsanzeige
- **d** Tassenvorwärmplatte
- **e** Wahlschalter Kaffee/Dampf
- **f** Betriebskontrolleuchte (rot)
- **g** Aufheizkontrolleuchte (orange)
- **h** Ein/Aus - Schalter
- **i** Brühkopf
- **j** Dampfdüse
- **k** Aufschäumhilfe
- **l** Abstellgitter
- **m** Auffangschale
- **n** Dosierlöffel
- **o** Filtersiebe für gemahlenen Kaffee 1 oder 2 Tassen
- **p** Filterträger für Filtersiebe
- **q** Illycaffé-Portionen Filterträger

Sicherheitshinweise ⚠

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihrer Espressomaschine aufmerksam durch. Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Schutzleiter-Steckdose an. Überprüfen Sie, daß die auf dem Typenschild dieses Gerätes angegebene Spannung mit der Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Bei falschem Anschluß erlischt die Garantie.
- Benutzen Sie das Gerät niemals im Freien.
- Stellen sie das Gerät nicht auf heiße Flächen (z.B. Herdplatte) oder in der Nähe von offenen Flammen ab.
- Entfernen sie den mit Kaffeemehl gefüllten Filterträger nicht während des Durchlaufes da das Gerät unter Druck steht.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Abstellgitter und Auffangschale nicht in Position sind.
- Stellen Sie sicher, daß der Filterträger gut festgezogen ist bevor Sie mit der Kaffeezubereitung beginnen und stellen Sie den Wahl Schalter auf **O** zurück bevor Sie den Filterträger entnehmen.
- Bei Problemen während des Brühvorgangs und vor der Reinigung des Gerätes muß der Netzstecker gezogen werden.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Netzkabel und legen sie dieses nicht über scharfe Kanten oder über Ecken.
- Vermeiden Sie einen Kontakt des Netzkabels oder Ihrer Hände mit den heißen Teilen des Gerätes (Tassenvorwärmplatte, Filterträger, Dampfdüse, Brühkopf)
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Füssigkeiten.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern und lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen.
- Halten Sie sich an die Entkalkungshinweise in der Bedienungsanleitung.
- Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn es beschädigt ist, nicht korrekt funktioniert oder wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte sofort an den Krups-Kundendienst (siehe Adressen im Krups-Serviceheft), da Spezialwerkzeug erforderlich ist.
- Das Gerät darf nicht von Ihnen geöffnet werden.
- Außer der Reinigung und normalen Gebrauchsprüfung, müssen alle anderen Arbeiten an dem Gerät vom Krups-Kundendienst ausgeführt werden.
- Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie nur original Krups Zubehör-und Ersatzteile passend zu Ihrem Gerät verwenden.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung oder falsche Bedienung verursacht werden.

Der Espresso

Espressokaffee ist aromatischer als ein normaler Kaffee. Er wird aus kleinen,

vorgewärmten Espressotassen getrunken. Bei der Zubereitung wird heißes Wasser unter Druck durch das Kaffeemehl gepreßt, um diesen wohlschmeckenden schwarzen Kaffee mit der anregenden Wirkung zu erhalten.

Espresso erkennen Sie an seinem charakteristischen Aroma und seiner typischen Crema. Dies setzt hohen Druck voraus und die Verwendung von echtem, gut geröstetem Espressokaffee sowie die richtige Mahlung der Bohnen. Falls Sie keinen gemahlenen Espressokaffee kaufen können, mahlen Sie die Espressobohnen mit einer Mahlwerkmühle.

Es ist ganz normal, dass die Durchlaufgeschwindigkeit des Kaffees in einer Espressomaschine, bei der genügend Kaffeeschaum von der richtigen Farbe hergestellt werden muss, niedriger ist als bei Filterkaffee.

Der Kaffee darf nicht „zu fein“ gemahlen sein. Er muß noch leicht körnig sein. Zu fein gemahlener Kaffee könnte das Brühsieb und die Filtersiebe verstopfen und das Wasser würde nicht mehr durchlaufen. Um einen vollendeten Espresso zu garantieren, ist es notwendig frisches, kaltes Wasser zu verwenden.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal benutzen, reinigen Sie das Heizsystem indem sie ein oder zwei Füllungen des Wasserbehälters ohne Kaffeemehl wie folgt durchlaufen lassen:

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Wasserbehälter am Griff **(1).** Füllen Sie Wasser in den Wasserbehälter **(2).**
- Setzen Sie den Wasserbehälter erneut ein und achten Sie dabei darauf, ihn fest nach unten zu drücken, um die Wasserzufuhr zu ermöglichen. Schließen Sie den Deckel **(3)**.

Der Wasserstand im Wasserbehälter kann jederzeit in dem kleinen Sichtfenster kontrolliert werden, so daß Sie, falls notwendig, rechtzeitig Wasser nachfüllen können.**(4)**

- Schalten Sie das Gerät ein **(5).** Die rote Betriebskontrolleuchte und die orange Aufheizkontrolleuchte leuchten auf.
- Setzen Sie eines der Filtersiebe in den Filterträger ein **(6)**. Setzen Sie dann den Filterträger in den Brühkopf des Gerätes ein.
- Um den Filterträger korrekt einzusetzen, halten Sie den Griff des Filterträgers nach links **(7),** drücken den Filterträger nach oben an den Brühkopf und drehen den Griff dann nach rechts **(8)** bis der Griff nach vorne zeigt**.**
- Stellen Sie ein möglichst großes Gefäß unter den Filterträger.**(9)**
- Sobald die orange Kontrolleuchte erlischt, drehen Sie den Wahlschalter auf die Stellung **(10)** und lassen Sie den gesamten Wasserbehälterinhalt durchlaufen.
- Falls notwendig, unterbrechen Sie diesen Vorgang um den Behälter zu entleeren. Stellen Sie hierzu den Wahlschalter auf Position **O**. Danach können Sie mit dem Durchlauf fortfahren.

Gebrauch der verschiedenen Funktionen der Espressomaschine

1. Funktion Espresso

. Mit gemahlenen Kaffee

Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, **empfehlen wir Ihnen den Filterträger mit Filtersieb ohne Kaffeemehl und die Tassen wie folgt vorzuwärmen**:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1)(2)(3)** und schalten Sie das Gerät ein **(5).**
- Setzen Sie den Filterträger **(7) (8)** ein und stellen Sie die Espressotassen darunter und drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **(10)**.
- Sobald die Tassen mit warmem Wasser gefüllt sind, stellen Sie den Wahlschalter zurück auf Position **O**.

Wenn das Gerät einmal warm ist, können die Espressotassen später auch auf der Tassenvorwärmplatte vorgewärmt werden.

Zubereitung von Espresso:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1)(2)(3)** und schalten Sie das Gerät ein **(5).**
- Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrolleuchte.
- Setzen Sie das Filtersieb für 1 oder 2 Tassen in den Filterträger ein **(6)**.
- Geben Sie 1 bzw. 2 Meßlöffel gemahlenen Kaffee in das Filtersieb **(12)** und drücken Sie diesen mit dem Meßlöffel leicht an **(13)**.
- Säubern Sie den Rand des Filtersiebes von Kaffee mehl **(14)**.
- Setzen Sie den Filterträger in das Gerät ein **(15)**.
- Stellen Sie eine oder zwei Espressotassen unter den Filterträger und drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **(16)**.
- Sobald die Tassen gefüllt sind, stellen Sie den Wahlschalter auf Position **O** zurück und nehmen Sie Filterträger mit Filtersieb aus dem Gerät. Leeren Sie das Kaffeemehl aus **(17)**.

Nach erneuter Füllung des Filtersiebes kann der nächste Espresso zubereitet werden.

. Mit Spezialfilterträger «ESE» (FNC2/ FNC3)

Das System E.S.E. wurde entwickelt, um einen starken italienischen Espresso 'ristretto' (kurzer Espresso) zubereiten zu können. Die Menge der einzelnen Illycaffé-Einzelportion ist für 35 ml Wasser bestimmt, die innerhalb von 20 Sekunden durchlaufen.

„ESE“ bedeutet „**E**asy **S**erving **E**spresso“(Einfache Espressozubereitung) und ist eine Portion ausgewählten, hochwertigen Kaffees, gemahlen und verdichtet zwischen zwei Papierfiltern, die sofort einsatzbereit ist. Dieses System vereinfacht Ihnen die Espressozubereitung, indem es Ihnen die Dosierung und das Stopfen des Espressomehls abnimmt und Ihnen die Reinigung des Gerätes erleichtert.

Wir empfehlen Ihnen, die Illycaffé-Einzelportionen so zu handhaben und aufzubewahren, daß diese nicht verformt werden.

Es ist weder vorgesehen, noch empfehlenswert, mehr als 35 ml Wasser durch die Illycaffé-Einzelportionenen durchlaufen zu lassen und den Espresso damit zu strecken (langer Espresso).

Wir empehlen Ihnen, die Zubehörteile Filterträger mit Spezialfiltersieb ohne Kaffeemehl und die Tasse wie folgt vorzuwärmen:

- Füllen Sie den Wasserbehälter **(1)(2)(3)** und schalten Sie das Gerät ein **(5).**
- Setzen Sie den leeren Spezialfilterträger ESE ein **(7)(8)(9)** und stellen Sie die Espressotasse darunter.

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, erlischt die orange Kontrolleuchte.

- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **(10).**
- Sobald die Tasse mit warmem Wasser gefüllt ist, drehen Sie den Schalter auf Position **O** zurück.

Wenn das Gerät einmal warm ist, können die Tassen später auch auf der Tassenvorwärmplatte (oben auf dem Gerät) vorgewärmt werden.

. Zubereitung des Espresso:

- Setzen Sie das Spezialfiltersieb in den Spezialfilterträger ESE ein und legen Sie dann die „ESE-Einzelportionen“ in den Filterträger **(21).**
- Setzen Sie den Filterträger ein **(7)(8)(9)** und ziehen Sie ihn nach rechts fest.

Sobald das Gerät die Betriebstemperatur erreicht hat, erlischt die orange Kontrolleuchte.

- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **(10).**
- Sobald die empfohlene Wassermenge durch die Illycaffé-Einzelportion durchgelaufen ist, stellen Sie den Wahlschalter (e) wieder auf Position **O**.

- Entfernen Sie den Illycaffé-Filterträger vom Brühkopf und werfen Sie die benutzte Kaffeeportion weg. Die benutzten Kaffeeportionen können umweltfreundlich in der Biotonne entsorgt werden.

2. Funktion Dampf

Der Dampf kann zum Auschäumen von Milch oder zum Erhitzen von Flüssigkeiten benutzt werden. Das Taktgeräusch während der Dampfzubereitung entsteht durch die Intervallsteuerung der Wasserpumpe, die für die Dampferzeugung notwendig ist.

Falls Sie direkt nach der Dampferzeugung einen Espresso zubereiten wollen, muß das Gerät zuerst abgekühlt werden, um die zur Espressozubereitung geeignete Temperatur zu erreichen.

- Hierzu setzen Sie den Filterträger ohne Kaffeemehl in das Gerät ein und stellen ein Gefäß darunter. Drehen Sie dann den Wahlschalter auf die Position **(10)**.
- Lassen Sie so lange Wasser durchlaufen, bis die orange Kontrolleuchte aufleuchtet. Drehen Sie dann den Wahlschalter zurück auf die Position **O**.

Danach können Sie wieder Espresso zubereiten.

Achtung: Während und nach dem Gebrauch des Gerätes werden die Metallteile der Dampfdüse sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

. Gebrauch der Krups Aufschäumhilfe

Die Aufschäumhilfe erleichtert das erfolgreiche Aufschäumen von Milch zur Cappuccinozubereitung.

Achtung: Die Aufschäumhilfe darf nur zum Aufschäumen von Milch verwendet werden

- Stecken Sie die Aufschäumhilfe auf die Dampfdüse. **(18)**
- Füllen sie den Wasserbehälter **(1)(2)(3)** und schalten Sie das Gerät ein. **(5)**
- Schwenken Sie die Düse aus dem Gerät heraus.
- Gießen Sie ca. 100 ml fettarme Milch in einen kleinen geraden Krug von etwa 0,5l Fassungsvermögen, der unter die Dampfdüse passen muß. Die Milch muß gut gekühlt sein. Ebenfalls sollten Sie ein kaltes Gefäß benutzen. Nicht vorher mit warmem Wasser ausspülen.
- Drehen sie den Wahlschalter auf die Position **(19).** Das Gerät heizt auf Dampftemperatur auf. Die orange Aufheizkontrolleuchte leuchtet.

Sobald das Gerät die erforderliche Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Aufheizkontrolleuchte.

- Halten Sie den Krug so unter die Dampfdüse mit aufgesteckter Aufschäumhilfe, daß das Kunststoffteil ganz in die Milch eintaucht.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **(20)**. Halten Sie den Krug während des Aufschäumens ruhig. Lassen Sie das Kunststoffteil nicht den Krugboden berühren, um den Dampfaustritt nicht zu behindern.
- Sobald die Milch aufgeschäumt ist, drehen Sie den Wahlschalter für die nachfolgende Reinigung, um das Austrocknen der Milch an der Dampfdüse zu verhindern auf die Position **(19)**.
- Entfernen Sie den Krug.
- Stellen Sie ein leeres Gefäß unter die Dampfdüse.
- Stellen Sie erneut auf Position **(20)**, um die Milchreste aus der Düse zu entfernen.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position **O**.
- Reinigen Sie Dampfdüse und Aufschäumhilfe sofort mit einem feuchten Tuch.

Zur gründlichen Reinigung der Aufschäumhilfe lesen Sie bitte im Kapitel „Pflege“ nach.

. Erwärmen von Flüssigkeiten

Das Erwärmen von Flüssigkeiten wird nur mit der Dampfdüse, ohne Aufschäumhilfe, durchgeführt.

- Füllen sie den Wasserbehälter **(1)(2)(3)** und schalten Sie das Gerät ein. **(5)**
- Schwenken Sie die Düse aus dem Gerät heraus.
- Drehen Sie den Wahlschalter auf **(19)**.

Sobald das Gerät die geeignete Temperatur erreicht hat, erlischt die orange Aufheizkontrolleuchte.

- Tauchen sie die Dampfdüse in den Behälter mit der zur erwärmenden Flüssigkeit ein.
- Drehen Sie nun den Wahlschalter auf die Position **(20)**, bis die Flüssigkeit ausreichend erhitzt ist. Stellen Sie danach den Schalter zurück auf **O** und entfernen Sie das Gefäß.
- Wenn Sie andere Flüssigkeiten als klares Wasser erhitzt haben, drehen Sie den Wahlschalter in die Position zurück **(19)**. Um ein Verstopfen der Düsenöffnung zu vermeiden, reinigen Sie wie folgt:
- Stellen Sie ein leeres Gefäß unter die Düse
- Drehen Sie den Wahlschalter wieder auf die Position **(20)**, um die verbliebene Flüssigkeit zu entfernen.
- Drehen Sie den Wahlschalter in Position **O**.
- Reinigen Sie die Düse mit einem feuchten Tuch.
- Zur gründlichen Reinigung der Dampfdüse lesen Sie bitte im Kapitel „Pflege“ nach.

Pflege

- Gerät abkühlen lassen.

Geben sie die Zubehörteile ihrer Espressomaschine nicht in die Spülmaschine. Nach Gebrauch muß der Wasserbehälter entleert werden.

. Die Auffangschale:

. Sie muß nach Gebrauch des Gerätes entleert werden **(22) (23)**. Falls mehrere Espresso nacheinander zubereitet werden, sollte die Auffangschale von Zeit zu Zeit entleert werden (ca. alle 7 bis 8 Tassen). Wenn Wasser austritt, heißt das nicht, dass das Gerät undicht ist. Dieser Vorgang ist ganz normal. Falls notwendig, reinigen sie die Auffangschale und das Abstellgitter mit Wasser dem etwas mildes Spülmittel beigefügt ist, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab. Achten Sie beim Wiederzusammenbau auf den korrekten Sitz der Kunststoffabdeckung **(24)**.

. Der Brühkopf, das Filtersieb und der Filterträger müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden. Es genügt den Brühkopf mit einem feuchten Tuch abzuwischen und die anderen Zubehörteile unter fließendem Wasser abzuspülen.

Im Falle einer starken Verschmutzung des Brühkopfes, schrauben Sie das Sieb mit Hilfe einer Münze ab, reinigen Sie es und montieren Sie es wieder, indem Sie es gut festschrauben **(25)**.

Lassen Sie den Filterträger nicht eingesetzt, wenn das Gerät nicht benutzt wird, da dies die Dichtung beansprucht und zu kürzerer Lebensdauer führt.

. Tassenvorwärmplatte: Entnehmen Sie diese zur Reinigung mit Wasser und einem milden Spülmittel, spülen Sie sie nach und trocknen Sie sie ab. **(26)**

. Die Dampfdüse direkt nach dem Milchaufschäumen mit einem feuchten Tuch reinigen.

Sollte die Düse verstopft sein, kann mit einer Münze das Dampfrohr abgeschraubt und mit einer Nadel die Düse gereinigt werden.

. Aufschäumhilfe

zur gründlichen Reinigung kann die Aufschäumhilfe zerlegt werden.

- Ziehen Sie die Teile A und C vom Metallrohr B ab **(27)**.
- Reinigen Sie alle drei Teile in warmem Wasser. Falls notwendig, durchstoßen Sie die kleine Ansaugöffnung in Teil A mit einer feinen Nadel.
- Achten Sie auf das kleine Kunststoffteil (Teil A) wenn Sie die Aufschäumhilfe wieder montieren.

Entkalkung

- Entkalken Sie Ihre Espressomaschine, je nach örtlicher Wasserhärte, regelmäßig mit Zitronensäure oder Weinsäure.
- **Die Garantie greift nicht für Espressomaschinen, die aufgrund fehlender Entkalkung nicht oder schlecht funktionieren.**

Wir empfehlen das **KRUPS Entkalkungsset Art. 054**, welches in den Krups Kundendiensten erhältlich ist. Dieses Set enthält, neben zwei Portionen Entkalker, einen Wasserhärte-Teststreifen, um die Häufigkeit der Entkalkung Ihres Gerätes bei normalem Gebrauch zu bestimmen. Die Verkalkung hängt von der Wasserhärte, aber auch von der Benutzung ab. Die ermittelte Entkalkungshäufigkeit, ist daher nur als Anhaltspunkt zu verstehen.

- Gehen Sie nach folgender Methode vor:

- Schrauben sie das Sieb am Brühkopf ab und reinigen Sie Sieb und Brühkopf von Kaffeeresten und Kalkpartikeln.
- Lösen Sie 2 Eßlöffel Weinsäure oder Zitronensäure oder ein Päckchen des Entkalkers KRUPS Art.054 in einem halben Liter lauwarmem Wasser auf und gießen Sie diese Lösung in den leeren Wasserbehälter.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Brühkopf des Gerätes. Gerät einschalten. Lassen Sie etwa ein Drittel der Flüssigkeit direkt durchlaufen, indem Sie den Wahlschalter auf **(10)** stellen.
- Schalten Sie das Gerät aus, aber lassen Sie den Wahlschalter in Position **(10)** und lassen Sie die Lösung 10 bis 15 min einwirken.
- Schalten Sie dann das Gerät wieder ein und lassen Sie die restliche Flüssigkeit durchlaufen.
- Lassen Sie anschließend 2 Wasserbehälterfüllungen klares Wasser durchlaufen und montieren sie das Sieb wieder am Brühkopf (siehe Abschnitt „Pflege“).

Probleme, mögliche Ursachen und Abstellmaßnahmen

Probleme	mögliche Ursache	Abstellmaßnahmen
Der Espresso ist nicht heiß genug	Tassen, Filtersieb, Filterträger sind kalt	Wärmen sie die Zubehörteile (Tassen, Filtersieb, Filterträger) vor. siehe Abschnitt „Espressozubereitung“
Espresso tritt oberhalb des Filterträgers aus	Der Filterträger wurde nicht richtig eingesetzt oder nicht fest genug angezogen.	Siehe Abschnitt „Espresso zubereitung“
	Es liegt Kaffeemehl auf dem Rand des Filters	Reinigen Sie den Filterrand.
	Die Brühkopfdichtung ist verschmutzt	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch.
	Die Brühkopfdichtung ist defekt.	„Wenden Sie sich an den KRUPS Kundendienst
Sehr lautes Pumpengeräusch	Kein Wasser im Wasserbehälter	Füllen Sie den Wasserbehälter auf
	Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten.
	Kaffeemehl zu alt oder sehr trocken, so daß die Pumpe keinen Druck aufbauen kann	Benutzen sie frisches Kaffeemehl.
Es tritt kein Wasser/ Espresso aus	Kein Wasser im Wasserbehälter	Füllen Sie den Wasserbehälter auf
	Wasserbehälter nicht richtig eingesetzt	Drücken Sie den Wasserbehälter kräftig nach unten

	Das Filtersieb ist verstopft, das Kaffeemehl ist zu fein oder zu sehr zusammengedrückt	Reinigen Sie den Filter und das Sieb des Brühkopfes (s. Kap. „Pflege“) und benutzen Sie eine weniger feine Mahlung.
	Brühkopfsieb verschmutzt	Legen Sie das Sieb in Entkalkerlösung zum Einweichen(s. Kap. „Pflege)
	Gerät verkalkt	siehe Kapitel „Entkalkung“
Wasser läuft zu schnell durch	Kaffeemehl zu grob	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl
	Zu wenig Kaffeemehl eingefüllt	Benutzen Sie den mitgelieferten Meßlöffel zum Dosieren
	Kaffeemehl nicht angedrückt	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an
Der Espresso hat keine Crema (Schaumschicht auf dem Kaffee)	Kaffeemehl zu grob	Verwenden Sie feineres Kaffeemehl
	Kaffeemehl nicht genügend angedrückt	Drücken Sie das Kaffeemehl fester an
	Kaffeemehl zu alt oder zu trocken	Verwenden Sie frisches Kaffeemehl
Zuviel Wasser auf dem Espressomehl	Espressomehl wurde nicht ausreichend angedrückt.	Drücken Sie das Espressomehl fester an.
	Es ist zu wenig Espressomehl im Filtersieb.	Füllen Sie mehr Espressomehl in das Filtersieb.
Milch ist nicht genug aufgeschäumt	Dampfdüse verstopft	siehe Kapitel „Pflege“
	Milch zu alt	Benutzen Sie frische Milch
	Milch lauwarm	Stellen Sie die Milch in den Kühlschrank
	falscher Fettgehalt	Benutzen Sie fettarme Milch

Rezepte

Genießen Sie Ihren Espresso so wie Sie ihn lieben: Wenn Sie sich entspannen wollen oder zum Abschluß eines guten Essens. Folgende Rezepte können Sie dank Ihrer Espressomaschine zubereiten.

. Original Espresso

- Verwenden sie einen Meßlöffel eines qualitativ hochwertigen gut gerösteten Espressos und filtern Sie ihn direkt in eine vorgewärmte Tasse.

Bei richtigem Kaffeemehl und richtiger Mahlung bildet sich eine schöne Crema.

- Je nach Geschmack Zucker zugeben und Schluck für Schluck genießen. Original Espresso wird ohne Milch, aber mit viel Zucker getrunken.

. Cappuccino

Für einen Cappuccino nach allen Regeln der Kunst sind folgende Mengen ideal: 1/3 Kaffee, 1/3 warme Milch und 1/3 Milchschaum. Die Menge an warmer Milch und Schaum soll etwa doppelt so groß sein wie die Menge des zubereiteten Kaffees.

- Benutzen Sie große Tassen die Sie vorher bereits vorgewärmt haben.
- Füllen Sie diese mit der Kaffeemenge, die etwa einem normalen Espresso entspricht und fügen Sie Milch hinzu, die Sie unter Verwendung des Auto-Cappuccino-Systems aufgeschäumt haben.
- Überstäuben Sie mit Schokoladen-oder Kakaopulver.

. Café Creme

- Bereiten Sie einen normalen Espresso in einer großen Tasse zu.

Geben Sie einen Schuß Sahne dazu, um einen Café Creme zu erhalten. Statt Sahne können sie auch warme Milch verwenden.

.Café Corretto

- Bereiten Sie eine Tasse Espresso wie üblich zu.

- «Korrigieren» Sie dann den Geschmack etwas, indem Sie 1/4 oder 1/2 Schnapsglas Cognac hinzufügen. Anissette, Grappa, Sambuco,Kirschwasser oder Cointreau eignen sich ebenfalls.

Es gibt sicherlich noch zahlreiche andere Möglichkeiten den Espresso „zu veredeln". Der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

. Kaffeelikör

- Mischen Sie in einer 0,75l Flasche 3 Tassen Espresso mit 250g braunem Kandiszucker und 1/3 l Cognac oder Kirschwasser.
- Lassen Sie die Mischung mindestens 2 Wochen durchziehen.

Sie werden einen köstlichen Likör erhalten, besonders für Kaffeeliebhaber.

. Italienischer Eiskaffee

4 Kugeln Vanilleeis, 2 Tassen kalter, gezuckerter Espresso, 1/8 l kalte Milch, frische Sahne, geriebene Schokolade.

- Mischen sie den kalten Espresso mit der Milch.
- Verteilen sie das Vanilleeis in Gläser, gießen Sie den Kaffee darüber und dekorieren sie mit Sahne und geriebener Schokolade .

. Friesenkaffee

- Geben sie ein kleines Glas Rum zu einer Tasse gut gesüßten Espresso.
- Dekorieren Sie mit einer dicken Haube frischer Sahne und servieren Sie ihn.

. Flambierter Espresso

2 Tassen Espresso, 2kleine Gläser Cognac, 2Teelöffel brauner Zucker, frische Sahne.

- Gießen Sie den Cognac in zwei hitzebeständige Gläser erwärmen und flambieren Sie ihn.
- Geben Sie den Zucker hinzu, rühren Sie um, gießen Sie den Espresso zu und dekorieren Sie mit der frischen Sahne.

Nach Wunsch kann der Espresso mit etwas heißem Wasser verdünnt werden.

. Espressoparfait

2 Tassen Espresso, 6 Eigelb, 200g Zucker, 1/4 l gesüßte Schlagsahne, 1 kleines Glas Orangenlikör.

- Schlagen Sie die Eigelbe mit dem Zucker, bis eine dicke schaumige Masse entsteht.
- Geben Sie den kalten Espresso und den Orangenlikör hinzu.
- Ziehen Sie dann die geschlagene Sahne unter.
- Verteilen Sie die Mischung in Gläser oder Schälchen.
- Stellen Sie die Gläser in das Gefrierfach

. Mokkapudding

2 Tassen Espresso, 1/2 l Milch, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver, 3 Eigelb, 1/8 l gesüßte Sahne, 150g Zucker.

- Bereiten Sie den Vanillepudding mit der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker zu.
- Geben Sie die Eigelbe zu dem noch warmen Pudding
- Lassen Sie abkühlen und geben Sie Espresso und geschlagene Sahne hinzu.

Entsorgung

Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die den örtlichen Recyclestellen übergeben werden sollten.

Entsorgungsmöglichkeiten für das ausgediente Gerät erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde-bzw. Stadtverwaltung.

Description

a	Lid
b	Removable water tank
c	Visible water level
d	Warming plate for cups
e	Steam / coffee selector
f	Operational indicator light (red)
g	Temperature control light (orange)
h	Start / stop switch
i	Brewing head
j	Steam nozzle
k	accessory
l	Grid
m	Drip plate
n	Measuring spoon
o	Filter for one or two cups
p	Filter holder for ground coffee
q	ESE filter holder and filter system

Safety recommendations ⚠

- Please read these instructions carefully before first using your espresso. The appliance must only be connected to the mains via an earthed plug. Check that the voltage shown on the appliance's indicator plate corresponds to that of your electricity system.

Wiring instructions for U.K and Ireland only :

APPLIANCES WITH FITTED PLUG

Important : For your convenience this appliance is supplied complete with a plug incorporating a 13 amp fuse.
In the event of replacing a fuse in the plug supplied, a 13 amp fuse approved by ASTA to BS1362 must be used.
If the socket outlets are not of the 13A BS 1363 type, and therefore do not accept the plug connected to this appliance, cut off the plug.
When cut off, this plug is a shock hazard if inserted into a socket outlet and must therefore be disposed of safely.
If the fuse cover is detachable, never use the plug with the cover omitted. Replacement covers can be obtained from your service agent.
Fit the appropriate plug according to the instructions in paragraph "Fitting a plug".
With alternative plugs a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the main fuse box.

APPLIANCES WITHOUT FITTED PLUG
FITTING A PLUG - IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

GREEN & YELLOW	: EARTH
BLUE	: NEUTRAL
BROWN	: LIVE

As the colours in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:
The wire which is coloured GREEN & YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter 'E' or by the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow. The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter 'N' or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter 'L' or coloured red.
This appliance is manufactured to conform to the Low Voltage Electrical Equipment (Safety) Regulations 1989 and is designed to comply with BS 3456. It complies with the requirements of the EEC Directive (89/336/EEC).

- Never put your espresso on a hot surface (electric warming plate, for example) or close to a flame.
- Never remove the filter holder containing the coffee grounds while water is being passed through, since the appliance is under pressure at this time.
- Never use the appliance if the drip plate and the grid are not in position.
- Disconnect the electricity if there is any problem while the coffee is percolating or prior to cleaning your appliance.

- Never unplug the appliance by pulling on the cord and never lay the cord across a sharp edge or the corner of an item of furniture.
- Do not allow the cable or your hands to come into contact with the hot parts of the appliance (cup warming plate, filter holder, steam nozzle).
- Never immerse the appliance in water.
- Keep away from children and do not allow the cord to hang down.
- Follow the instructions given for descaling.
- Never start the machine if it is damaged or if the cord is in poor condition.
- If the cord or any other specific part becomes defective, these can only be replaced by a Krups approved service centre. You must never, under any circumstances, open the appliance yourself.
- Check that the filter holder is pushed well down before starting the coffee and reset the selector to **O** before releasing the filter holder.

Espresso coffee

Espresso coffee is richer in aroma and stronger than normal coffee. It is drunk from small pre-heated espresso cups. Hot water is passed through the ground coffee to obtain this delicious foamy black coffee, which has an invigorating effect.

You can recognise an espresso by its characteristic aroma and its typical froth. But this requires high pressure and an excellent espresso coffee which has been well roasted and correctly ground. If you cannot buy ground espresso coffee, use a coffee grinder to grind the beans. The coffee must not be ground too fine. It must be slightly granulated. If it is too fine, you risk blocking the grid of the brewing head and the filter.

So as to obtain sufficient froth with a good colour, it is normal that the flow rate of the coffee is slower than with a filter coffee machine.

To guarantee complete success for your espresso, you must also use freshly-drawn water (so that it has not had time to stagnate in the air), without any chlorine odour and at a fairly cold temperature.

Before first using your machine

Before using your appliance for the first time, clean the water heating system, without coffee in the filter holder, filling the water tanks once or twice, as follows:

- Open the lid and lift out the water tank using the handle **(1).** Fill with water **(2).**
- Replace the tank, positioning it firmly to ensure that water can enter, and close the lid **(3)**.

The water level in the water tank can be checked at any time using the window provided for this purpose, so if necessary you can add more water **(4).**

- Start the appliance **(5).** The red operating light and the orange temperature control indicator light will both come on.
- Place one of the filters in the filter holder **(6)**. Then put the filter holder on the appliance's brewing head.
- To ensure that the filter holder is in the correct position, turn the handle so it points to the left **(7)**, place the filter holder flat against the brewing head, then turn the handle towards the right **(8)** as far as it can go.
- Place a container, as large as possible, beneath the filter holder **(9).**
- As soon as the orange indicator light goes off, turn the selector to the setting **(10)** and allow all the water in the water tank to run through.
- If necessary, you can stop the operation by turning the selector to the **O** setting to empty the container, then resume the operation.

Using the various functions of your espresso machine

1. Espresso function

. With ground coffee

For best results, we recommend that you first **pre-heat the accessories** (filter holder, filter and cups) **without putting in ground coffee**. To do this :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5).**
- Put the filter holder in place **(7) (8)**, and place the espresso cups underneath.

As soon as the appliance reaches the correct temperature the orange indicator light will go out.

- Turn selector to the setting **(10).**
- When the cups are full of hot water, reset the selector to the **O** setting.

Once the appliance is hot, the espresso cups can then be pre-heated on the cup warming plate.

. Preparing an espresso :

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5).**
- Put the filter for one or two cups into the filter holder **(6)** .
- Put one or two measures of ground coffee into the filter with the measuring spoon and tamp down using the measuring spoon **(12) (13)**.
- Remove any ground coffee which is lying around the filter **(14)**.
- Replace the filter holder **(15)**.
- Place one or two espresso cups beneath the filter holder.

As soon as the appliance reaches the correct temperature the orange indicator light will go out.

- Then turn the selector to the setting **(16)**.
- When the cups are full, reset the selector to the **O** setting.
- Remove the filter holder and the filter from the machine, and take out the coffee grounds **(17)**.

The filter can be refilled to make more espressos.

. With the special «ESE» filter holder (models FNC2/FNC3)

The E.S.E. system was designed for making Italian-style “espresso ristreto” (squeezed). The amount of coffee is 35 ml and the water should take 20 seconds to run through.

«ESE», which stands for «**E**asy **S**erving **E**spresso» , is a selected measure of coffee, ground and pressed between two filter papers making it ready for use. This system thus makes it easy for you to prepare your espresso because you avoid the measurement and tamping down operations and it also makes it easier for you to clean the appliance.

We do not intend, or recommend, that the ESE servings are used for making a long coffee.

We recommend that you take care, when handling and storing the ESE servings, that they do not become deformed.

For best results, we recommend that you pre-heat the accessories (filter holder, filter and cups) without any coffee. To do this:

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5).**
- Put the empty ESE filter in place **(7) (8) (9)** and position the espresso cup underneath.

Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.

- Then turn the selector to the setting **(10).**
- When the cup is full of hot water, reset the selector to the **O** setting.

Once the machine has heated up, the espresso cups can be pre-heated on the cup warming plate (on top of the machine).

. Preparing an espresso:

- Place the ESE serving in the ESE filter holder fitted with its own filter **(21)**.

- Put the ESE filter holder in place **(7) (8) (9)** by pressing it firmly to the right.
- Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.
- Then turn the selector to the setting **(10)**.
- When the recommended quantity of coffee has been reached (35 ml) turn the selector to the **O** position.
- Remove the ESE filter holder from the brewing head and throw away the used measure.

2. Steam function

The tapping noise which occurs while steam is being produced comes from the intermittent regulation of the pump and has no effect on the proper working of the appliance.

If you wish to make an espresso immediately after steam, the appliance must first be allowed to cool down in order to achieve the correct temperature for preparing an espresso.

- To do this, place a container below the filter holder without coffee and position correctly, then turn the selector to the setting **(10)**.
- Allow the water to flow through until the orange indicator light comes on. Then turn the selector to the **O** setting.

After this, you can make another espresso.

Beware: during and after use of the machine, the metallic parts of the steam nozzle can become burning hot.

. Using the Krups cappuccino accessory

The cappuccino accessory makes it easy to produce frothy milk for making a cappuccino.

Please note: the cappuccino accessory must only be used for producing frothy milk.

- Fit the cappuccino accessory to the end of the steam nozzle **(18)**.
- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5).**
- Move the nozzle to the exterior of the appliance.
- Pour about 100 ml of skimmed milk into a small, narrow container with a capacity of about 0.5 litres which will fit under the steam nozzle. The milk and its container must be well chilled (so it is not advisable to run the container under hot water before frothing the milk).
- Turn the selector to the setting **(19)**.

Once the appliance reaches the right temperature, the orange temperature control light will go out.

- Hold the container under the steam nozzle equipped with the cappuccino accessory in such a way that the tip is immersed in the milk.
- Turn the selector to the setting **(20)**. Keep the container straight during this operation. Do not allow the tip of the nozzle to touch the bottom of the container because this could obstruct the passage of the steam.
- Once the froth has been produced, turn the selector to the setting **(19)** for the following cleaning operation in order to prevent the milk from drying on the steam nozzle:
- remove the container.
- place an empty container under the steam nozzle.
- select the setting again **(20)** to remove the milk residue.
- turn the selector to the **O** setting.
- clean the steam nozzle and the cappuccino accessory with a damp cloth.

For more thorough cleaning of the cappuccino accessory, please refer to the paragraph on maintenance.

. Heating liquids

Heating liquids is done with the steam nozzle only.

- Fill the water tank **(1) (2) (3)** and start the appliance **(5).**
- Move the steam nozzle to the exterior of the appliance.
- Turn the selector to the setting **(19)**.

Once the appliance reaches the correct temperature, the orange temperature control light will go out.

- Immerse the steam nozzle in the container holding the liquid to be heated.
- Then turn the selector to the setting **(20)** until the liquid is hot enough, then reset the selector to the **O** setting and remove the container.
- For liquids other than water, turn the selector to the setting **(19)** for the following cleaning operation in order to prevent any blockage of the opening of the steam nozzle :
- place an empty container below the steam nozzle.
- select the setting again **(20)** to remove the residue of the liquid.
- turn the selector to the setting **O.**
- Clean the steam nozzle with a damp cloth.
- For more thorough cleaning of the nozzle, please refer to the paragraph on maintenance.

Maintenance

- Never wash your espresso machine accessories in the dishwasher.

After use, the water tank must be emptied.

. Drip plate

This must be emptied after using the appliance after taking off the grid **(22) (23)**. If several espressos are being prepared one after the other, the drip plate should be emptied from time to time (about once every 7 - 8 espressos). The presence of water is normal and does not signify a leak. If necessary, clean the drip plate and its grid with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry. When reassembling the machine, ensure that the plastic lining is in the right place **(24)**.

. The brewing head, the filter and the filter holder

These must be cleaned after each use. All you need to do is wipe a damp cloth over the brewing head of your appliance and to wash the other accessories in water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry.

If the brewing head is heavily clogged up, unscrew the grid using a coin, clean it and refit it, pressing down firmly **(25)**.

When your espresso is not being used, do not leave the filter holder on the appliance to prevent wear on the gasket.

. The cup warming plate: remove this to clean it with water and a little non-abrasive washing-up liquid, rinse and dry **(26)**.

. Steam nozzle: wipe with a damp cloth after each use

. The cappuccino accessory

For more thorough cleaning the cappuccino accessory can be dismantled.

- Remove parts A and C from the metal tube B **(27)**.
- Clean all three parts with hot water. If need be, unclog the opening of part A using a fine needle.
- Be careful with the little plastic nozzle (part A) when you replace the cappuccino accessory.

Descaling

- Descaling of your espresso should be done fairly frequently with citric or tartaric acid.
- **The guarantee does not include espresso machines which do not function, or do not function properly, because descaling has not been carried out.**

However, we would advise you to use the **Krups descaling accessory, reference 054**, which is available from Krups after-sales service centres. This accessory includes, apart from two descaling doses, a testing strip for

water hardness to assess the frequency of descaling of your appliance in normal use. Descaling depends on the hardness of the water, but also on the use cycle. The frequently of descaling indicated by the 054 accessory is thus given by way of indication only.

- Then follow the following method:

- Unscrew the grid from the head of the appliance and clean it.
- Dissolve 2 dessertspoons of the descaling product or a sachet of KRUPS descaling accessory, reference 054, in half a litre of lukewarm water and pour the whole lot into the empty water tank.
- Place a container under the brewing head. Run through about 1/3 of the liquid immediately, setting the selector to the position **(10).**
- Stop the appliance, leaving the position **(10)** engaged and wait for 10 - 15 minutes to allow the descaler to take effect.
- Next, start the machine again and allow the rest of the liquid to run through.
- Then rinse with two water tanks of fresh water and replace the grid on the head of the appliance (see paragraph on maintenance).

Problems, probable causes and how to correct them

Problems	Probable causes	Corrective actions
Espresso not hot enough	Cups, filter and filter holder are cold.	Preheat the accessories (cups, filter, filter holder) See paragraph «Preparing an espresso».
Coffee leaks around the filter holder	The filter holder is not mounted correctly or has not been tightened sufficiently.	See paragraph «Preparing an espresso».
	There are coffee grounds on the edge of the filter	Clean around the filter and the gasket.
	The brewing head gasket is dirty.	Clean the gasket with a damp cloth.
	The brewing head gasket is defective	Contact an approved Krups service centre.
Pump is very noisy	No water in the water tank.	Fill the water tank.
	Water tank incorrectly mounted.	Press firmly down on the water tank.
	Coffee grounds too old or very dry and the pump cannot produce pressure.	Use fresh coffee
Water does not run through	No water in the water tank. Water tank incorrectly mounted.	Fill the water tank. Press firmly down on the water tank.
	The filter is blocked, the coffee grounds are too fine or	Clean the filter and the grid on the head.
	tamped down too hard.	See the paragraph «Maintenance» and try a coarser coffee.
	Brewing head grid is encrusted	Put the grid to soak in descaling solution See paragraph «Maintenance».
	Appliance needs descaling.	See paragraph «Descaling».
Water runs through too quickly	Coffee grounds too coarse	Try a finer coffee
	Quantity of ground coffee is insufficient.	Use the spoon provided to measure out the coffee.
	Coffee grounds not tamped down firmly enough	Tamp down the coffee again.
The espresso has no froth (froth on coffee)	Coffee grounds too coarse	Try a finer-ground coffe
	Coffee grounds not tamped	Tamp down the coffee again
	Coffee grounds stale or too dry	Use fresh coffee

The milk is not very frothy	Steam nozzle blocked	See paragraph «Maintenance»
	Cappuccino accessory blocked	See paragraph «Maintenance»
	Milk not fresh.	Use fresh milk
	Milk is lukewarm.	Put milk in refrigerator.
Lots of water on the coffee grounds	Grounds not properly tamped down	Tamp down the grounds
	Insufficient quantity of ground coffee	Increase the quantity of ground coffee.

Recipes

Savour your espresso just as you like it: when you want to relax or to round off a good meal.

Here are a few recipes which you will be able to create with your espresso machine.

. Original espresso

- Take one measuring spoonful of good quality well roasted espresso coffee, and filter it directly into the pre-heated cup.

If you use good, finely ground coffee, the cup will be crowned by a fine head of froth.

- Add sugar if desired and treat yourself. Original espresso is drunk without milk but plenty of sugar.

. Cappuccino

For a state of the art cappuccino, the ideal quantities are as follows: 1/3 coffee, 1/3 hot milk, 1/3 frothy milk. The quantity of hot milk + froth obtained should be about double the amount of coffee prepared.

- Use large cups which have been pre-heated.
- Fill them with coffee to the equivalent of one cup of espresso and top up with milk which has been frothed up using the autocappuccino accessory.
- Lastly, sprinkle with drinking chocolate powder.

. Café crème

- Prepare a classic espresso in a large cup.
- Add a cloud of cream to make an espresso with milk.

You can also replace the cream with hot milk.

. Caffe corretto *

- Prepare a cup of espresso in the normal way.
- Then slightly ‘correct’ the taste by adding 1/4 or 1/2 a glass of cognac.

You can also use anisette, grappa, Sambuco, Kirsch or Cointreau for the same effect.

And there must be countless other possibilities for ìennoblingî an espresso. Let your imagination run wild.

. Coffee Liqueur *

- Mix in an empty 0.75 litre bottle: 3 cups of espresso, 250 g brown cane sugar, 1/2 litre cognac or Kirsch.
- Leave the mixture to soak for at least 2 weeks.

You will then have a delicious liqueur, especially for coffee lovers.

. Iced coffee à l’italienne

4 vanilla ice cubes, 2 cups of cold sugared espresso, 1/8 litre milk, fresh cream, grated chocolate.

- Mix the cold espresso with milk.
- Distribute the ice cubes among the glasses, pour the coffee over them and decorate with fresh cream and grated chocolate.

. Friesian coffee *

- Add a small glass of rum to a sugared cup of espresso.
- Decorate with a good layer of fresh cream and serve.

. Espresso flambé *

2 cups of espresso, 2 small glasses of cognac, 2 teaspoonfuls of brown sugar, fresh cream.

- Pour the cognac into heat-resistant glasses, heat and flame.
- Add sugar, mix, pour the coffee and decorate with fresh cream.

If you like, the espresso can also be diluted with a little boiling water.

. Perfect espresso *

2 cups of espresso, 6 egg yolks, 200g sugar, 1/8 litre sugared fresh cream, 1 small glass of orange liqueur.

- Beat the egg yolks with the sugar until it forms a thick foamy mass.
- Add the cold espresso and orange liqueur.
- Then mix in the fresh whipped cream.
- Pour the mixture into cups or glasses.
- Put the cups into the freezer.

. Mocha pudding

2 cups of espresso, 1/2 litre milk, 1 sachet vanilla pudding powder, 3 egg yolks, 1/8 litre sugared fresh cream, 150 g sugar.

- Prepare a vanilla pudding with the milk, vanilla powder and sugar.
- Add the egg yolks to the pudding while it is still hot.
- Chill and add espresso and whipped cream.

(* : The abuse of alcohol is dangerous to your health).

Description

- **a** Couvercle
- **b** Réservoir d'eau amovible
- **c** Niveau d'eau visible
- **d** Plateau chauffe-tasses
- **e** Sélecteur café/vapeur
- **f** Témoin lumineux de fonctionnement (rouge)
- **g** Témoin lumineux de contrôle de température (orange)
- **h** Interrupteur marche/arrêt
- **i** Tête de percolation
- **j** Buse vapeur
- **k** Accessoire cappuccino
- **l** Grille
- **m** Plateau récolte-gouttes
- **n** Cuillère doseur
- **o** Filtre pour une et deux tasses
- **p** Porte-filtre pour café moulu
- **q** Porte-filtre et filtre système «ESE»

Consignes de sécurité ⚠

- Avant la mise en marche de votre expresso, lisez attentivement ce mode d'emploi. Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre expresso sur une surface chaude (plaque électrique par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur l'angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas en marche la machine si elle est endommagée ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront seulement être remplacés par le centre service agréé Krups. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café et remettez le sélecteur sur **O** avant de déserrer le porte-filtre.

Le café Expresso

Le café expresso est plus riche en arôme et plus fort qu'un café normal. Il se boit dans de petites tasses à expresso préalablement chauffées. L'eau chaude passe à travers le café moulu pour obtenir ce délicieux café noir et mousseux.

Vous reconnaîtrez l'expresso grâce à son arôme caractéristique et à sa mousse typique. Mais ceci suppose une pression élevée et un excellent café expresso bien torréfié et correctement moulu. Si vous ne pouvez acheter du café expresso moulu, utilisez un broyeur à café pour broyer les grains. Le café ne doit pas être moulu «trop fin». Il doit être légèrement granuleux. Trop fin, vous risquez de boucher les grilles de la tête de percolation et du filtre.

Il est normal que le débit d'écoulement du café afin d' obtenir une mousse suffisante et de belle couleur soit plus faible qu'avec une cafetière filtre.

Pour garantir la totale réussite d'un bon expresso, il est aussi nécessaire d'utiliser de l'eau fraîche (qui n'a donc pas stagné longtemps à l'air libre), sans odeur de chlore et de température assez froide.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, nettoyez, sans utiliser de mouture dans le porte-filtre, le système de chauffage de l'eau avec un ou deux réservoir d'eau, comme suit:

- Ouvrez le couvercle et enlevez le réservoir à l'aide de la poignée **(1)**.Remplissez-le d'eau **(2)**.
- Replacez le réservoir en le positionnant fermement pour assurer l'arrivée d'eau et refermez le couvercle **(3)** .

Le niveau d'eau dans le réservoir peut être surveillé à tout moment grâce à la fenêtre prévue à cet effet, ainsi, lorsque cela sera nécessaire, vous pourrez rajouter de l'eau **(4)**.

- Mettez en marche l'appareil **(5)**, le témoin lumineux rouge et le témoin lumineux orange s'allument.
- Mettez l'un des filtres dans le porte-filtre **(6)**. Puis montez le porte-filtre sur la tête de percolation. Pour que le porte-filtre soit correctement positionné, orientez la poignée vers la gauche **(7)**, plaquez le porte-filtre contre la tête de percolation, puis tournez la poignée vers la droite **(8)** jusqu'au blocage.
- Placez un récipient le plus grand possible sous le porte-filtre **(9)**.
- Dès que l'appareil atteint la bonne température le témoin lumineux orange s'éteint, tournez alors le sélecteur sur la position **(10)** et laissez couler toute l'eau contenue dans le réservoir.
- Si nécessaire, interrompez l'opération en tournant le sélecteur sur la position **O** pour vider le récipient puis reprenez l'opération.

Utilisation des différentes fonctions de votre expresso

1. Fonction expresso

. AVEC CAFÉ MOULU

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable **un préchauffage des accessoires** (porte-filtre, filtre et tasses) **sans mouture**.

Pour cela:

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez en marche l'appareil **(5)**.
- Mettez en place le porte-filtre **(7) (8)**, placez les tasses à expresso dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position **(10)**.
- Quand les tasses sont remplies d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position **O**.

Lorsque l'appareil est chaud, les tasses à expresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses.

Préparation de l'expresso :

- Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez en marche l'appareil **(5)**.
- Mettez le filtre pour une ou deux tasses dans le porte-filtre **(6)**.
- Mettez une ou deux doses de café moulu dans le filtre et tassez avec la cuillère doseur **(12) (13)**.
- Enlevez la mouture qui reste autour du filtre **(14)**.
- Mettez le porte-filtre en place **(15)**.
- Placez une ou deux tasses à expresso sous le porte-filtre.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position **(16)**.
- Quand les tasses sont remplies, remettez le sélecteur sur la position **O**.
- Enlevez le porte-filtre et le filtre de l'appareil, et retirez la mouture **(17)**.

Le filtre peut de nouveau être rempli pour préparer d'autres expressos.

. AVEC LE PORTE-FILTRE SPÉCIAL «ESE» (MODÉLE FNC2/FNC3)

Le système E.S.E est conçu pour la réalisation d'espresso «ristretto» (serré) à l'italienne. La quantité de café correspond à 35 ml et à 20 secondes de passage de l'eau.

«ESE» pour «**E**asy **S**erving **E**xpresso» (préparation simplifiée de l'expresso) est une dosette de café sélectionnée, moulue et compactée entre deux papiers filtres qui la rendent prête à l'emploi. Ce système simplifie la préparation de l' expresso en évitant les opérations de dosage, de tassage et en facilitant le nettoyage de l'appareil.

Il n'est pas prévu ni recommandé d'effectuer un café long avec ces doses.

Nous vous conseillons de manipuler et de stocker les doses «ESE» en évitant de les déformer.

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons d'effectuer au préalable un préchauffage sans mouture des accessoires (porte-filtre et tasses). Pour cela :

- Remplissez le réservoir **(1)(2)(3)** et mettez en marche l'appareil **(5)**.
- Mettez en place le porte-filtre «ESE» vide **(7)(8)(9)** et placez la tasse à expresso dessous.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position **(10)**.
- Quand la tasse est remplie d'eau chaude, remettez le sélecteur sur la position **O**.

Dès que l'appareil est chaud, les tasses à expresso peuvent être préchauffées sur le plateau chauffe-tasses (sur le dessus de l'appareil).

. Préparation de l'expresso :

- Déposez la dosette ESE dans le porte-filtre «ESE» équipé de son filtre **(21)**.
- Mettez en place le porte-filtre «ESE» **(7)(8)(9)** en le serrant fort vers la droite. La poignée du porte-filtre dépasse généralement la position centrale.

Dès que l'appareil atteint la bonne température, le témoin lumineux orange s'éteint.

- Tournez alors le sélecteur sur la position **(10)**.
- Quand la quantité de café recommandée est atteinte (35 ml), tournez le sélecteur sur la position **O** .
- Ôtez le porte-filtre «ESE» de la tête de percolation et jetez la dosette usagée.

2. FONCTION VAPEUR

Le claquement, qui se produit lors de la préparation de la vapeur, vient de la régulation intermittente de la pompe et n'a aucune incidence sur le bon fonctionnement de l'appareil.

Si vous voulez faire un expresso immédiatement après la vapeur, l'appareil devra d'abord être refroidi pour atteindre la température adéquate pour la préparation de l'expresso.

- Pour se faire, placez un récipient sous le porte-filtre sans mouture et mis en place, puis tournez le sélecteur sur la position **(10)**.
- Laissez couler l'eau jusqu'à ce que le témoin lumineux orange s'allume. Puis, tournez le sélecteur sur la position **O**.

Après quoi un expresso peut de nouveau être fait.

Attention: pendant et après le fonctionnement de l'appareil, les parties métalliques de la buse vapeur sont brûlantes.

. Utilisation de l'accessoire Krups cappuccino

L'accessoire cappuccino facilite la réalisation de la mousse de lait pour la préparation d'un cappuccino.

Attention: l'accessoire cappuccino doit seulement être utilisé pour faire mousser le lait.

- Montez l'accessoire cappuccino à l'extrémité de la buse vapeur **(18)**.

• Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez en marche l'appareil **(5)**.

• Déplacez la buse vers l'extérieur de l'appareil.

• Versez environ 100 ml de lait écrémé dans un petit récipient étroit ayant environ une capacité de 0.5 litre et pouvant passer sous la buse vapeur. Le lait doit être bien refroidi ainsi que son récipient (il est donc déconseillé de passer sous l'eau chaude le récipient avant de faire mousser le lait).

• Tournez le sélecteur sur la position **(19)**.

Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température orange s'éteint.

• Maintenez le récipient sous la buse vapeur munie de l'accessoire cappuccino de façon à ce que l'embout plonge dans le lait.

• Tournez le sélecteur sur la position **(20)**. Maintenez le récipient droit durant cette opération. Ne laissez pas l'embout toucher le fond du récipient pour ne pas empêcher le passage de la vapeur.

• Une fois la mousse obtenue, tournez le sélecteur sur la position **(19)** pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de laisser sécher le lait sur la buse vapeur:

• retirez le récipient.

• placez un récipient vide sous la buse vapeur.

• sélectionnez à nouveau la position **(20)** pour enlever le reste de lait.

• tournez le sélecteur sur la position **O**.

• nettoyez la buse vapeur et l'accessoire cappuccino avec un linge humide.

Pour un nettoyage en profondeur de l'accessoire cappuccino, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

. Réchauffage des liquides

Le réchauffage des liquides se fait avec la buse vapeur seule.

• Remplissez le réservoir d'eau **(1) (2) (3)** et mettez en marche l'appareil **(5)**.

• Déplacez la buse vapeur vers l'extérieur de l'appareil.

• Tournez le sélecteur sur la position **(19)**.

Dés que l'appareil atteint la bonne température, le témoin de contrôle de température orange s'éteint.

• Plongez la buse vapeur dans le récipient contenant le liquide à réchauffer.

• Tournez alors le sélecteur sur la position **(20)** jusqu'à ce que le liquide soit suffisamment chaud, puis remettez le sélecteur sur la position **O** et enlevez le récipient.

• Pour les liquides autre que l'eau, tournez le sélecteur sur la position **(19)** pour l'opération de nettoyage suivante afin d'éviter de boucher l'orifice de la buse vapeur :

• placez un récipient vide sous la buse vapeur.

• sélectionnez à nouveau la position **(20)** pour enlever le reste du liquide.

• tournez le sélecteur sur la position **O**.

• Nettoyez la buse vapeur avec un linge humide.

• Pour un nettoyage en profondeur de la buse, reportez-vous au paragraphe «Entretien».

Entretien

- Ne lavez pas les accessoires de votre expresso au lave-vaisselle.

Après usage, le réservoir d'eau doit être vidé.

. Le plateau récolte-gouttes

Après chaque utilisation de l'appareil, il doit être vidé après avoir retiré la grille **(22)(23)**. Si plusieurs expressos sont préparés les uns après les autres, il convient de le vider de temps en temps (tous les 7 à 8 expressos environ). La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyez le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif, rincez et séchez. Au remontage, assurez vous de la bonne place de l'habillage plastique **(24)**.

. La tête de percolation, le porte-filtre et le filtre

Ils doivent être nettoyés après chaque utilisation. Il suffit de passer un linge humide

sur la tête de percolation et de nettoyer les autres accessoires avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez.

En cas de fort encrassement de la tête de percolation, dévissez sa grille à l'aide d'une pièce de monnaie, nettoyez-la et remontez-la en serrant fermement **(25)**.

Lorsque vous n'utilisez pas votre expresso, ne laissez pas le porte-filtre sur l'appareil pour éviter l'usure du joint.

. **Le plateau chauffe-tasses**: Nettoyer-le avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle non agressif. Rincez et séchez **(26)**.

. La buse vapeur: elle doit être nettoyée avec un linge humide après chaque utilisation.

. L'accessoire cappuccino

Pour un nettoyage en profondeur, l'accessoire cappuccino peut être démonté.

- Retirez les parties A et C du tube métallique B **(27)**.
- Nettoyez les trois parties à l'eau chaude. Si besoin, débouchez l'orifice de la partie A à l'aide d'une aiguille fine.
- Faites attention au petit embout plastique (partie A) lorsque vous remettrez l'accessoire cappuccino en place.

Détartrage

- Détartrez régulièrement votre expresso avec de l'acide citrique ou tartrique.
- **La garantie exclut les espressos qui ne fonctionnent pas ou mal à cause de l'absence de détartrage.**

Cependant nous vous conseillons d'utiliser **l'accessoire de détartrage Krups référence 054** disponible dans les centres service agréés Krups. Cet accessoire comprend en plus de deux doses de détartrage, un ruban testeur de dureté de l'eau pour évaluer la fréquence de détartrage de votre appareil en utilisation normale. L'entartrage dépend de la dureté de l'eau mais aussi du cycle d'utilisation. La fréquence de détartrage indiquée par l'accessoire 054 est donc donnée à titre indicatif.

- Suivez ensuite la méthode suivante:

- Dévissez la grille de la tête de percolation et nettoyez-la.
- Dissolvez 2 cuillères à soupe de produit de détartrage ou un sachet de l'accessoire 054 dans un demi-litre d'eau tiède et versez le tout dans le réservoir d'eau vide.
- Placez un récipient sous la tête de percolation. Faites passer environ 1/3 du liquide directement, en mettant le sélecteur sur la position **(10)**.
- Arrêtez l'appareil en laissant la position **(10)** enclenchée et attendez 10 à 15 minutes pour laisser agir le détartrant.
- Remettez ensuite en marche et laissez s'écouler le reste du liquide.
- Rincez ensuite avec deux réservoirs d'eau claire et remettez la grille sur la tête de l'appareil (voir paragraphe «entretien»).

Problèmes, causes probables et actions correctives

Problèmes	Causes probables	Actions correctives
L'expresso n'est pas assez chaud	Les tasses, le filtre et porte-filtre sont froids	Préchauffez les accessoires (tasses, filtre et porte filtre).Voir le paragraphe «Préparation d'un expresso».
Fuite de café au niveau du porte-filtre	Le porte filtre n'est pas monté correctement ou insuffisamment sérré.	Voir paragraphe «Préparation d'un expresso».
	Il reste de la mouture sur le bord du filtre.	Nettoyez le tour du filtre et le joint.
	Le joint de la tête de percolation est sale.	Nettoyez le joint avec un linge humide.
	Le joint de la tête de percolation est défectueux.	Contactez un centre service agréé Krups.
Bruit très fort dans la pompe.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.

	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Mouture trop vieille ou très sèche et la pompe ne peut créer de pression.	Utilisez une mouture fraîche
L'eau ne passe pas.	Pas d'eau dans le réservoir.	Remplissez le réservoir.
	Réservoir mal monté.	Appuyez fermement sur le réservoir.
	Le filtre est bouché, la mouture est trop fine ou trop tassée.	Nettoyez le filtre et la grille de la tête Voir le paragraphe «Entretien» et essayez une mouture moins fine.
	Grille de la tête de percolation encrassée.	Mettez la grille à tremper dans la solution de détartrage.Voir le paragraphe «Entretien».
	Appareil entartré	Voir le paragraphe «détartrage»
L'eau passe trop vite.	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine.
	Quantité de mouture insuffisante.	Utilisez la cuillère fournie pour doser le café.
	Mouture non tassée.	Tassez plus la mouture.
L'expresso n'a pas de crème. (mousse sur le café)	Mouture trop grosse.	Essayez une mouture plus fine
	Mouture pas assez tassée.	Tassez plus la mouture.
	Mouture vieille ou trop sèche.	Utilisez une mouture fraîche
Le lait n'est pas très mousseux.	Buse vapeur bouchée.	Voir paragraphe «Entretien»
	Accessoire cappuccino ou autocappucino bouché.	Voir paragraphe «Entretien»
	Lait trop vieux.	Utilisez du lait frais
	Lait tiède.	Mettez le lait au réfrigérateur.
Beaucoup d'eau sur la mouture	Mouture non tassée	Tassez bien la mouture
	Quantité de mouture insuffisante	Rajoutez de la mouture

Recettes

Dégustez votre expresso comme vous l'aimez: lorsque vous désirez vous détendre ou pour terminer un bon repas.

Voici quelques recettes à réaliser avec votre machine à expresso.

. Expresso original

- Prenez une cuillère doseur de café à expresso de bonne qualité, bien torréfié et réalisez-le directement dans la tasse préchauffée.

Si vous utilisez du bon café bien moulu, une belle couronne de mousse décorera la tasse.

- Ajoutez du sucre si vous le souhaitez et régalez vous. L'expresso original se boit sans lait mais avec beaucoup de sucre.

. Cappuccino

Pour un cappuccino dans les règles de l'art, les quantités idéales sont les suivantes: 1/3 de café, 1/3 de lait chaud, 1/3 de lait mousseux. La quantité lait chaud + mousse obtenue doit donc être d'environ le double du café préparé.

- Utilisez de grandes tasses que vous aurez chauffées au préalable.
- Remplissez-les de café pour l'équivalent d'une tasse à expresso et complétez avec du lait que vous aurez fait mousser en utilisant l'accessoire autocappuccino.
- Saupoudrez enfin de chocolat en poudre.

. Café crème

- Préparez un expresso classique dans une grande tasse. Ajoutez un nuage de crème pour obtenir un café crème.

Vous pouvez aussi remplacer la crème par du lait chaud.

. Café corretto*

- Préparez un tasse d'expresso comme d'habitude.
- Corrigez ensuite légèrement le goût en ajoutant 1/4 ou 1/2 verre à liqueur de cognac.

L'anisette, l'eau de vie de raisins, le Sambuco, le Kirsch et le Cointreau conviennent aussi à cet effet.

Il existe encore de nombreuses autres possibilités pour «anoblir» l'expresso. L'imagination est illimitée.

. Liqueur au café*

- Mélangez dans 1 bouteille vide de 0,75 litre 3 tasses d'expresso, 250 g de sucre candi brun, 1/2 litre de Cognac ou de Kirsch.
- Laissez macérer le mélange pendant au moins 2 semaines.

Vous aurez ainsi une liqueur délicieuse, surtout pour les amateurs de café.

. Café glacé à l'italienne

4 boules de glace à la vanille, 2 tasses d'expresso froid sucré, 1/8 l de lait , crème fraîche, chocolat râpé.

- Mélangez l'expresso froid avec du lait.
- Répartissez les boules de glace dans des verres, versez le café dessus et décorez avec la crème fraîche et le chocolat râpé.

. Café à la frisonne*

- Ajoutez un petit verre de rhum à une tasse d'expresso sucré.
- Décorez avec une bonne couche de crème fraîche et servez.

. Expresso flambé*

2 tasses d'expresso, 2 petits verres de Cognac, 2 cuillerées à café de sucre brun, crème fraîche.

- Versez le Cognac dans des verres résistant à la chaleur, chauffez et flambez.
- Ajoutez le sucre, mélangez, versez le café et décorez de crème fraîche.

Si on le désire, l'expresso peut aussi être dilué avec un peu d'eau bouillante.

. Expresso parfait*

2 tasses d'expresso, 6 jaunes d'oeuf, 200g de sucre, 1/4 litre de crème fraîche sucrée, 1 petit verre de liqueur d'orange.

- Battez les jaunes d'oeuf avec le sucre jusqu'à formation d'une masse épaisse et mousseuse.
- Ajoutez l'expresso froid et la liqueur d'orange.
- Mélangez ensuite la crème fraîche fouettée.
- Versez le tout dans des coupes ou des verres.
- Mettez les coupes dans le congélateur.

. Pudding à la mocca

2 tasses d'expresso, 1/2 litre de lait, 1 sachet de poudre à pudding à la vanille, 3 jaunes d'oeuf, 1/8 litre de crème fraîche sucrée, 150 g de sucre.

- Préparez un pudding à la vanille avec le lait, la poudre à la vanille et le sucre.
- Ajoutez les jaunes d'oeuf au pudding encore chaud.
- Faites refroidir et ajoutez l'expresso et la crème fouettée.

(* : L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.)

Beschrijving

a Deksel
b Uitneembaar waterreservoir
c Zichtbaar waterpeil
d Warmhoudplaat voor kopjes
e Keuzeknop koffie/stoom
f Controlelampje werking (rood)
g Controlelampje temperatuur (oranje)
h Aan/uit schakelaar
i Percolatorkop
j Stoompijpje
k Cappuccino hulpstuk
l Rooster van de lekbak
m Lekbak
n Maatschepje
o Filter voor een of twee kopjes
p Filterhouder voor koffiemaling
q «ESE»-filterhouder met filter

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door alvorens u het apparaat in gebruik neemt. Dit apparaat mag uitsluitend aangesloten worden op een deugdelijk stopcontact met randaarde. De aansluitwaarde die op het typeplaatje vermeld staat, dient overeen te komen met de netspanning bij u thuis.
- Plaats dit apparaat niet op een hete ondergrond, zoals een kookplaat, of in de buurt van een open gasvlam.
- Ontgrendel de filterhouder met koffiemaling niet zolang het water doorloopt, want het apparaat staat op dat moment onder druk.
- Maak geen gebruik van het apparaat zonder de lekbak en het rooster.
- Trek de stekker uit het stopcontact als er tijdens het doorlopen van de koffie een storing optreedt en voordat u het apparaat gaat schoonmaken.
- Trek niet aan het snoer maar aan de stekker als u de stekker uit het stopcontact haalt.
- Laat het snoer niet over hoeken en randen hangen.
- Raak de heet geworden delen van het apparaat (warmhoudplaat kopjes, filterhouder, stoompijpje) niet aan. Houd het snoer van heet geworden delen verwijderd.
- Dompel het apparaat nooit onder in water.
- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen. Laat het snoer niet laag hangen.
- Neem de instructies voor het ontkalken in acht.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het aansluitsnoer of een ander onderdeel van dit apparaat beschadigd is, laat het dan, om persoonlijk letsel te voorkomen, repareren door de KRUPS reparatie-service. Maak het apparaat nooit zelf open.
- Controleer of de filterhouder goed aangedraaid is voordat u de koffie laat doorlopen; zet de keuzeknop op **O** voordat u de filterhouder weer losdraait.

Espresso koffie

Espresso heeft een vollere smaak dan normale koffie. U drinkt het uit voorverwarmde espressokopjes. Warm water loopt door de koffiemaling en geeft een heerlijk kopje schuimige koffie met een opwekkend effect.

U herkent een espresso aan het karakteristieke aroma en aan het schuimlaagje. Om dit te verkrijgen, is het noodzakelijk een apparaat met hoge druk te gebruiken en een speciale espressomaling.

Als er geen geschikte espressomaling te koop is, kunt u zelf koffiebonen malen met behulp van een koffiemolen. Maal de koffie niet te fijn; de maling moet enigszins korrelig blijven. Als het te fijn gemalen is, kunnen de gaatjes van de percolatorkop en van het filter verstopt raken, waardoor het water niet meer kan doorlopen.

Het is normaal dat de koffie minder snel doorstroomt dan bij een filterapparaat het geval is, dit is nodig om voldoende schuim met een mooie kleur te verkrijgen.

Voor het welslagen van uw kopje espresso dient u vers, koud kraanwater zonder chloorsmaak te gebruiken.

Voor het eerste gebruik

Voordat u het apparaat voor het eerst in gebruik neemt, dient u het verwarmingssysteem een of twee keer schoon te maken met water, maar zonder koffiemaling in het filter. Ga als volgt te werk:

- Open het deksel en haal het reservoir uit het apparaat met behulp van de handgreep **(1)**. Vul het reservoir volledig met water **(2)**.
- Breng het reservoir opnieuw op zijn plaats door het stevig aan te drukken teneinde instromen van water mogelijk te maken en sluit vervolgens het deksel **(3)**.

Het waterpeil in het reservoir is altijd zichtbaar dankzij het kijkvenster, zodat u kunt zien of u water toe moet voegen **(4)**.

- Zet het apparaat aan **(5)**. Het rode controlelampje, dat aangeeft of het apparaat in werking is, en het oranje controlelampje van de temperatuur branden.
- Doe een van de filters in de filterhouder **(6)**. Monteer vervolgens de filterhouder op de percolatorkop.
- Voor juiste vergrendeling van de filterhouder, dient u de handgreep naar links te richten **(7)**, de filterhouder tegen de percolatorkop te drukken en vervolgens de handgreep naar rechts te draaien **(8)** totdat deze niet verder kan.
- Plaats een zo groot mogelijke kom onder de filterhouder **(9)**.
- Zodra het oranje controlelampje uitgaat, draait u de keuzeknop op stand **(10)**; laat al het water uit het reservoir doorlopen.
- Indien nodig kunt u deze handeling onderbreken om de kom te legen door de keuzeknop op stand **O** te zetten. Daarna kunt u de handeling vervolgen.

Gebruik van de verschillende functies van uw espresso-apparaat.

1. Espresso-functie

. Met koffiemaling

Voor het beste resultaat **raden wij u aan de accessoires** (filterhouder, filter en kopjes) **eerst voor te verwarmen zonder koffiemaling.** Ga als volgt te werk:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Breng de filterhouder **(7) (8)** op zijn plaats en zet de espressokopjes eronder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **(10)**.
- Zodra de kopjes gevuld zijn met warm water, draait u de keuzeknop weer op stand **O** .

Als het apparaat warm is, dan kunnen de espressokopjes worden voorverwarmd op de warmhoudplaat.

Bereiding van een kopje espresso:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Plaats het filter voor een of twee kopjes in de filterhouder **(6)**.
- Doe een of twee scheppen koffiemaling in het filter **(12)** met behulp van het maatschepje. Druk de koffiemaling goed aan **(13)**.
- Verwijder de rondom het filter gemorste koffiemaling **(14)**.
- Plaats de filterhouder in het apparaat **(15)**.
- Plaats een of twee espressokopjes onder de filterhouder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **(16)**.
- Als de kopjes zijn gevuld, draait u de keuzeknop weer op stand **O**.

- Haal de filterhouder en het filter uit het apparaat; gooi de koffiemaling weg **(17)**.
- Het filter kan opnieuw gevuld worden voor de bereiding van een volgend kopje espresso.

. Met de speciale «ESE»-filterhouder (models FNC2/FNC3)

Het «ESE» systeem is bestemd voor de bereiding van Italiaanse espresso «ristreto» (zeer sterk). De dosering is bestemd voor een kopje espresso van 35 ml en het water moet in 20 seconden doorlopen.

«ESE» is de afkorting van «**E**asy **S**erving **E**spresso» (eenvoudige bereiding van espresso); het betreft een dosering geselecteerde koffiemaling, samengedrukt tussen 2 papieren filters, die direct klaar is voor gebruik. Dit vereenvoudigt de bereiding van uw kopje espresso want u hoeft de koffiemaling nu niet zelf te doseren en aan te drukken; bovendien is de filterhouder makkelijker schoon te maken.

Het is niet de bedoeling en zeker niet aan te bevelen om met deze dosering een grote kop espresso te zetten.

Let op dat u de «ESE»-dosering niet vervormt tijdens het opruimen en beetpakken.

Voor het beste resultaat raden wij u aan om de accessoires (filterhouder, filter en kopjes) voor te verwarmen. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Plaat de lege «ESE»-filterhouder **(7) (8) (9)** en plaats er een leeg kopje onder.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **(10)**.
- Als het kopje gevuld is met water, draait u de keuzeknop weer op **O**.

Zodra het apparaat warm is, kunt u de kopjes voorverwarmen op de warmhoudplaat (bovenop het apparaat).

Bereiding van de espresso:

- Doe een dosering «ESE» in de «ESE»-filterhouder, voorzien van filter **(21)**.
- Vergrendel de «ESE»-filterhouder **(7) (8) (9)** door deze krachtig naar rechts te draaien.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Draai de keuzeknop op stand **(10)**.
- Als het kopje gevuld is met de aanbevolen hoeveelheid espresso (35 ml), draait u de keuzeknop weer op **O**.
- Ontgrendel de «ESE»-filterhouder en gooi de gebruikte dosering weg.

2. De stoomfunctie

Het klakkende geluid dat u hoort tijdens de bereiding van stoom is afkomstig van het onderbroken regelsysteem van de pomp. Het heeft geen nadelige invloed op de werking van het apparaat.

Als u direct na gebruik van de stoomfunctie espresso wilt bereiden, dan dient het apparaat eerst af te koelen tot de geschikte temperatuur voor bereiding van espresso.

- Hiervoor plaatst u een kom onder de filterhouder zonder filter en koffiemaling, en draait u de keuzeknop op stand **(10)**.
- Laat het water doorlopen totdat het oranje controlelampje aangaat. Draai dan de keuzeknop op stand **O**.

Nu kunt u weer espresso bereiden.

Let op: Tijdens en na de bereiding kunnen de metalen onderdelen van het stoompijpje gloeiend heet worden.

. Gebruik van het Krups cappuccino-hulpstuk

Met het cappuccino-hulpstuk maakt u op eenvoudige wijze melkschuim voor de bereiding van cappuccino.

Let op: het cappuccino-hulpstuk mag uitsluitend gebruikt worden voor het opschuimen van melk.

- Monteer het cappuccino-hulpstuk aan de onderkant van het stoompijpje **(18)**.
- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Draai het stoompijpje naar buiten.
- Schenk ongeveer 100 ml (bij voorkeur volle) melk in een smal melkkannetje dat een inhoud van ongeveer 0.5 l heeft en dat onder het stoompijpje past. De melk en het melkkannetje moeten koud zijn (het is dus af te raden om het melkkannetje vóór het opschuimen onder warm water te houden).
- Draai de keuzeknop op stand **(19)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Houd het melkkannetje zodanig onder het stoompijpje met cappuccino-hulpstuk dat het onderste gedeelte in de melk is gedompeld.
- Draai de keuzeknop op stand **(20)**. Houd het melkkannetje recht tijdens het opschuimen. Zorg ervoor dat het uiteinde van het cappuccino-hulpstuk de bodem van het melkkannetje niet raakt, dit belemmert de stoomtoevoer.
- Als u klaar bent met opschuimen, draait u de keuzeknop op stand **(19)** om het stoompijpje met melkresten als volgt schoon te maken:
- Verwijder het melkkannetje.
- Plaats een leeg kannetje onder het stoompijpje.
- Stel opnieuw in op stand **(20)** om de melkresten weg te nemen.
- Draai de keuzeknop op stand **O**.
- Maak het stoompijpje en het cappuccino-hulpstuk schoon met een vochtige doek.

Voor een grondige reiniging van het cappuccino-hulpstuk, verwijzen we u naar het hoofdstuk «Onderhoud».

. Verwarmen van vloeistoffen

Voor het verwarmen van vloeistoffen gebruikt u alleen het stoompijpje (zonder het cappuccino-hulpstuk).

- Vul het reservoir met water **(1) (2) (3)** en zet het apparaat aan **(5)**.
- Draai het stoompijpje naar buiten.
- Draai de keuzeknop op stand **(19)**.

Zodra het apparaat de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het oranje controlelampje uit.

- Dompel het stoompijpje in de te verwarmen vloeistof in het kannetje.
- Draai dan de keuzeknop op stand **(20)** totdat de vloeistof warm genoeg is, draai vervolgens de keuzeknop weer op stand **O** en verwijder het kannetje.
- Voor andere vloeistoffen dan water draait u de keuzeknop na afloop op stand **(19)** om te voorkomen dat de opening in het stoompijpje verstopt raakt:
- Plaats een leeg kannetje onder het stoompijpje.
- Stel opnieuw in op stand **(20)** om de vloeistofresten te verwijderen.
- Draai de keuzeknop op stand **O**.
- Maak het stoompijpje schoon met een vochtige doek.

Voor een grondige reiniging van het stoompijpje, verwijzen we u naar het hoofdstuk «Onderhoud».

Onderhoud

- De accessoires van uw espresso-apparaat kunnen niet in de vaatwasmachine.

Na gebruik dient u het waterreservoir te legen.

. De lekbak

Na gebruik dient u het rooster te verwijderen en de lekbak te legen **(22) (23)**.

Als u meerdere kopjes espresso na elkaar bereidt, dan dient u de lekbak van tijd tot tijd te legen (na ongeveer 7 à 8 bereidingen). Watersporen zijn normaal en duiden niet op een lekkage. Indien nodig kunt u de lekbak en het rooster met water en een zacht afwasmiddel afwassen, daarna afspoelen en drogen. Let erop dat u de lekbak en het rooster weer op de juiste manier terugplaatst in het apparaat **(24)**.

. De percolatorkop, het filter en de filterhouder.

Deze moeten na ieder gebruik worden schoongemaakt. U kunt de percolatorkop afnemen met een vochtige doek; het filter en de filterhouder maakt u schoon onder de kraan. Daarna afspoelen en drogen.

Bij sterke verontreiniging van de percolatorkop kunt u het roosterplaatje losschroeven met behulp van een muntstuk; maak het roosterplaatje schoon en plaats het terug in het apparaat door het stevig vast te draaien **(25)**.

Als het apparaat voor langere tijd niet wordt gebruikt, ontgrendel dan de filterhouder om onnodige slijtage van de afdichting te voorkomen.

. De warmhoudplaat van de kopjes: deze kunt u uit het apparaat halen en schoonmaken met water en een zacht afwasmiddel, daarna afspoelen en drogen **(26)**.

. Het cappuccino-accessoire

Voor een grondige schoonmaak kan het cappuccino-accessoire uit elkaar gehaald worden.

- Trek de delen A en C uit het metalen buisje B **(27)**.
- Maak de 3 delen schoon in warm water. Eventueel kunt u het zuiggaatje in deel A met een naald doorprikken.
- Wees voorzichtig met het kunststof uiteinde (deel A) als u het cappuccino-accessoire weer in elkaar zet.

Ontkalken

- Het espresso-apparaat dient regelmatig ontkalkt te worden met citroenzuur of wijnsteenzuur.
- **De garantie sluit espressoapparaten uit die niet of slecht werken als gevolg van verzuimd ontkalken.**

Wij raden u echter aan om het **Krups ontkalkingsaccessoire te gebruiken (ref. 054**, verkrijgbaar bij uw leverancier of bij de Krups Onderdelenservice). Dit accessoire bevat 2 zakjes ontkalkingsmiddel en een teststrip om de hardheid van het water te bepalen. Daaruit kunt u afleiden hoe vaak u het espresso-apparaat dient te ontkalken bij een normaal gebruik.

De hoeveelheid kalkaanslag is afhankelijk van de hardheid van het water, maar ook van het aantal keren dat u het apparaat gebruikt. De ontkalkingsfrequentie, aangegeven op accessoire 054, is dan ook bij benadering gegeven.

- Ga volgens onderstaande methode te werk:

- Schroef het roosterplaatje van de percolatorkop los en maak het schoon.
- Los 2 eetlepels ontkalkingsmiddel of een zakje ontkalkingsmiddel van Krups (behorende bij accessoire ref. 054) op in een halve liter lauw water en schenk dit in het lege waterreservoir.
- Plaats een kom onder de percolatorkop. Zet de keuzeknop op stand **(10)** en laat ongeveer 1/3 deel van de vloeistof direct doorlopen.
- Schakel het apparaat uit, laat de keuzeknop op stand **(10)** staan en wacht 10 à 15 minuten om het ontkalkingsmiddel in te laten werken.
- Schakel het apparaat weer in en laat de rest van de vloeistof doorlopen.
- Vervolgens het apparaat doorspoelen door nog 2x het reservoir met schoon water te vullen en dit door te laten lopen. Plaats tenslotte het roosterplaatje weer op de percolatorkop (zie hoofdstuk «onderhoud»).

Problemen, mogelijke oorzaken en oplossingen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De espresso wordt niet warm genoeg.	De accessoires zijn koud (kopjes, filter, filterhouder)	Verwarm de accessoires voor (kopjes, filter, filterhouder). Zie hoofdstuk «Espresso-functie».
Er komt koffie via de zijkanten uit de filterhouder.	De filterhouder is niet op de juiste wijze geplaatst of onvoldoende aangedraaid.	Zie hoofdstuk «Espresso-functie».

	Er ligt nog koffie op de rand van het filter.	Maak de rand van het filter en de afdichting schoon.
	De afdichting van de percolatorkop is vies.	Maak de afdichting schoon met een vochtige doek.
	De afdichting van de percolatorkop is versleten.	Neem contact op met de Krups Consumenten-service.
De pomp maakt lawaai.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	De koffiemaling is te oud of te droog en de pomp geeft geen druk.	Gebruik verse koffiemaling.
Het water loopt niet door.	Er zit geen water in het reservoir.	Vul het reservoir.
	Het reservoir is niet juist geplaatst.	Druk krachtig op het reservoir.
	Het filter is verstopt, de koffiemaling is te fijn of te hard aangedrukt.	Maak het filter en het roosterplaatje van de percolator-kop schoon (zie hoofdstuk «Onderhoud») en gebruik een grovere koffiemaling.
	Roosterplaatje van de percolatorkop is verontreinigd.	Laat het roosterplaatje weken in een ontkalkings-oplossing (zie hoofdstuk Onderhoud).
	Het apparaat heeft kalkaanslag.	Zie hoofdstuk «Ontkalken».
Het water loopt te snel door.	De koffiemaling is te grof.	Probeer een fijnere koffiemaling.
	Te weinig koffie-maling.	Gebruik het maatschepje om de juiste dosering te bepalen.
	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
De espresso heeft geen schuimlaagje.	De koffiemaling is te grof.	Probeer een fijnere koffiemaling.
	De koffiemaling is niet genoeg aangedrukt.	Druk de koffiemaling steviger aan.
	De koffiemaling is te oud of te droog.	Gebruik verse koffiemaling.
De melk wordt niet schuimig.	Het stoompijpje is verstopt.	Zie hoofdstuk «Onderhoud».
	Het autocappuc-cino-hulpstuk is verstopt.	Zie hoofdstuk «Onderhoud».
	De melk is niet vers	Gebruik verse melk.
	De melk is lauw.	Zet de melk in de koelkast.
Veel water op de koffiemaling	De koffiemaling is niet aangedrukt.	Druk de koffiema-ling aan.
	Te weinig koffie-maling.	Voeg meer koffie-maling toe.

Recepten

Geniet op uw eigen manier van uw espresso: drink het ter ontspanning of na de maaltijd.

Wij geven u een aantal recepten die u met behulp van uw espresso-apparaat kunt bereiden.

. Originele espresso

• Doe een maatschepje espressokoffie van goede kwaliteit in het filter en laat het direct in het voorverwarmde kopje doorlopen.

Als u de juiste koffiemaling gebruikt, komt er een mooi schuimlaagje op de espresso.

. Cappuccino

Volgens de regels van de kunst zijn de ideale verhoudingen van een kopje cappuccino als volgt: 1/3 deel koffie, 1/3 deel warme melk en 1/3 deel opgeschuimde melk.

De hoeveelheid warme melk + verkregen schuim moet ongeveer 2x zoveel zijn als de hoeveelheid koffie.

• Gebruik grote koppen en verwarm ze voor.

• Vul ze met een hoeveelheid koffie die overeenkomt met de inhoud van een espressokopje en vul dit aan met melk die u

hebt opgeschuimd met behulp van het autocappuccino-hulpstuk.

- Strooi tenslotte wat cacaopoeder over het schuim.

. Koffie met room

- Bereid een espresso in een grote kop.
- Voeg een wolkje room toe.

In plaats van room kunt u ook warme melk toevoegen.

. Café Corretto *

- Maak espresso op de gebruikelijke wijze.
- Geef er een iets andere smaak aan door 1/4 à 1/2 likeurglas cognac toe te voegen.

U kunt ook anisette, jenever, Sambuco, Kirsch of Cointreau gebruiken.

Voor een opwaardering van uw espresso zijn er ongetwijfeld nog vele andere mogelijkheden. Laat uw fantasie de vrije loop!

. Koffielikeur *

- Meng in een lege fles van 0,75 l. 3 kopjes espresso, 250 gr. bruine kristalsuiker en 1/2 l. cognac of Kirsch.
- Laat dit mengsel minstens 2 weken intrekken.

Vooral de liefhebbers van koffie zullen deze heerlijke likeur kunnen waarderen.

. Italiaanse ijskoffie

4 bolletjes vanille-ijs, 2 kopjes koude espresso met suiker, 1/8 l. melk, crème fraîche, geraspte chocola.

- Meng de espresso met de melk.
- Verdeel de bolletjes ijs over glazen, schenk er de koffie op en garneer dit met een toefje crème fraîche en geraspte chocola.

. Koffie met rum *

- Voeg een glaasje rum toe aan een kopje espresso met suiker.
- Schep er een toefje crème fraîche op.

. Geflambeerde espresso *

2 kopjes espresso, 2 glaasjes cognac, 2 theelepels bruine suiker, crème fraîche.

- Schenk de cognac in hittebestendige glazen, verwarm en flambeer de cognac.
- Roer er suiker door, voeg de espresso toe en schep er een toefje crème fraîche op.

De espresso kan eventueel aangelengd worden met kokend water.

. Espresso-ijs *

2 kopjes espresso, 6 eidooiers, 200 gr. suiker, 1/4 l. crème fraîche met suiker, 1 glaasje sinaasappellikeur.

- Klop de eidooiers op met de suiker totdat een dikke, schuimige massa ontstaat.
- Voeg de koude espresso en de sinaasappellikeur toe.
- Meng er vervolgens de opgeklopte crème fraîche door.
- Verdeel het mengsel over ijscoupes of glazen.
- Zet de coupes of glazen in de vriezer.

. Mokkapudding

2 kopjes espresso, 1/2 l. melk, 1 zakje poeder voor vanillepudding, 3 eidooiers, 1/8 l. crème fraîche met suiker, 150 gr. suiker.

- Bereid een vanillepudding van melk, poeder en suiker.
- Voeg de eidooiers toe aan de warme pudding.
- Laat het afkoelen en voeg vervolgens de espresso en de opgeklopte crème fraîche toe.

* Gebruik van alcohol kan schadelijk zijn voor de gezondheid.